

# GRAND MENU

**V** ベジタリアン **R** オススメ **GF** グルテンフリー  
**Vegetarian** **Recommend** **Gluten Free**

**T** トリュフスライス - 5g or 10g -  
**During truffle**  
※フレッシュトリュフは料理に含まれておりません  
追加料金でお料理に追加できます  
**Truffle is an additional charge.**  
**Please ask the price.**

## ANTIPASTO

**KAGARIBI** インサラータ 近隣の野菜 **GF** **V** **R**  
軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット  
ジンジャーヴィネグレット  
**KAGARIBI Salad** | JPY 2,450  
KARUIZAWA Honey and Lemon Vinaigrette  
Ginger Vinaigrette

**カプレーゼ** **GF**  
イタリア産 プラータチーズと柳沢農園 フルーツトマト  
**Caprese salad**  
Burrata Cheese / Yanagisawa Farm Fruit tomato / Basil | JPY 2,900

**季節のカルパッチョ** **GF**  
シーズナルヴィネグレット 柳沢農園のハーブ  
**Carpaccio**  
Seasonal Vinaigrette  
Yanagisawa Farm Herb | JPY 2,600

**カラマリと野菜のセモリナフリット** ホースラディッシュソース  
**Calamari and Vegetable Semolina Fritto**  
Horseradish Sauce | JPY 2,200

**自家製サルシッチャの薪グリル** グリルベジタブル レンズ豆のラグー **T**  
**Homemade Italian Sausage**  
Grilled Vegetables / Lentil Beans Ragout | JPY 2,200

**フライドポテト**  
**Fried Potato** | JPY 1,500

**本日のスープ**  
**Daily Soup** | JPY 1,500

**イタリアンチーズプレート**  
プラータチーズ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ  
**Italian Cheese Plate**  
Burrata / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | JPY 3,600

**コールドカット**  
モルタデラ 生ハム コッパ スペック  
**Cold Cuts Plate**  
Mortadella / Prosciutto / Coppa / Speck | JPY 3,600



表示料金には消費税とサービス料が含まれます。All prices include consumption tax and service fee. | 食材にアレルギーをお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください。If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.

## PASTA

信州牛のペンネボロネーゼ ハーブ パルミジャーノ **T**  
**Shinshu Beef Bolognese Penne** Herbs / Parmigiano cheese | JPY 2,800

リングイネ ペスカトーレ 天使の海老 浅利 帆立 イカ **R**  
**Linguine Pescatora** Angel Prawn / Clams / Scallop / Squid | JPY 3,600

信州きのこと浅利のタリオリーニ **T**  
**Tagliolini Shinshu Mushroom** Clam / Garlic | JPY 3,200

白ワインで煮込んだ信州豚のラグーと牛蒡のタリアテッレ **R** **T**  
**Tagliatelle**  
White wine stew Shinshu pork ragout / Burdock / Herb | JPY 3,400

秋刀魚と春菊のスパゲッティニ・アラビアータ  
**Spaghettini Arrabbiata** Saury / Garland chrysanthemum | JPY 2,800

## PIZZA

マルゲリータ モッツアレラ トマトソース バジル | M size(28cm) JPY 2,500  
**Pizza Margherita** Mozzarella Cheese / Tomato sauce / Basil | S size(12cm) JPY 1,800

クワトロフォルマッジョ 軽井沢アカシアはちみつ添え  
モッツアレラ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ  
**Pizza Quattro Formaggio** Karuizawa Honey | M size(28cm) JPY 2,900  
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | S size(12cm) JPY 2,000

ピッツァ ポルチーニ **R** **T**  
仔牛ラグー ポルチーニ茸 グアンチャーレ  
**Pizza Porcini Mushroom** | M size(28cm) JPY 3,000  
Veal Ragout / Porcini Mushroom / Guanciale | S size(12cm) JPY 2,100

## GRILLED

鮮魚の薪グリル ボルポ・アフォガード **GF**  
**Wood-Fire Grilled Fish** Polpo Affogato | JPY 3,200

天使の海老 イカ ホタテ 鮮魚のグリルミスト ハーブ&レモン **GF**  
**Mix-Grilled Seafood** Angel Prawn / Squid / Scallop / Fish | JPY 4,400

国産 牛フィレ肉と季節野菜の薪グリル **GF** **T**  
**Wood-Fire Grilled Beef Fillet Seasonal Vegetables** | JPY 7,800

L-ボーンの薪グリル 約500g (1名~3名様) **GF** **T**  
**Wood-Fire Grilled L-Bone Beef Steak** (1 - 3 people) | JPY 10,000

T-ボーンの薪グリル 約700g (2名~4名様) **GF** **R** **T**  
**Wood-Fire Grilled T-Bone Beef Steak** (2 - 4 people) | JPY 15,000

近隣の野菜の薪グリル オリーブオイル 岩塩 **GF** **V** **T**  
**Wood-Fire Grilled Local Vegetables** Olive Oil / Rock Salt | JPY 2,200



## SIGNATURE FROM KAGARIBI WOOD-FIRED OVEN

信州茸と蛤のココット蒸し ハーブバター  
**Steamed Shinshu Mushrooms and Clams in Cocotte** Herb / Butter | JPY 2,800

骨付き信州豚の薪グリル ゴールデンマスタード (2名様~3名様) **GF** **R** **T**  
**Wood-Fire Grilled Shinshu Pork** Golden Mustard Sauce (2 - 3 people) | JPY 7,200

薪窯ラザニア **R**  
**Wood-Fired Oven Lasagna** | JPY 2,900

ゆいまーる牧場の石垣牛 ブリスケットの煮込み 近隣の野菜の薪グリル **T**  
**Braised Ishigaki Beef Brisket** Grilled Local Vegetables | JPY 5,200

**KAGARIBI** ハンバーガー **R**  
自家製ブリオッシュとラクレットチーズ フライドポテトと サラダ添え  
**KAGARIBI Hamburger**  
Homemade Brioche / Raclette Cheese / Bacon / Tomato / Fried Potato / Salad | JPY 3,600

## DESSERT

**KAGARIBI** ティラミス **GF** **V**  
**KAGARIBI Tiramisu** | JPY 1,300

無花果のアーモンドケーキ シャインマスカットと葡萄のコンポート **R**  
**Fig Almond Cake** Shine Muscat / Grape Compote | JPY 1,300

季節のフルーツジェラート  
**Seasonal Fruit Gelato** | JPY 1,000

緑茶のティラミス **R**  
**Green Tea Tiramisu** | JPY 1,400

アフォガード バニラアイス エスプレッソ  
**Affogato** | JPY 1,000

フレンチトースト シャンティークリーム ベリーコンポート  
**Wood-Fired Oven French Toast** Chantilly Cream / Berries Compote | JPY 1,600

ピッツァ・ドルチェ ミックスベリー バニラアイス  
**Pizza Dolce** Mixed Berry / Vanilla Ice Cream | JPY 1,500